

Event-Mappe



Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten
für Ihre nächste Feier inspirieren!

In bester Qualität kochen und mit Freude Gäste bedienen
ist unsere Passion.

Ein unvergessliches Erlebnis
für Sie und Ihre Gäste!

Herzlich Willkommen
im Restaurant Golflounge!

Leitfaden durch das Eventportfolio

1. Wesentliches auf den ersten Blick
2. Die Räumlichkeiten
3. Aperitifs
4. Kulinarische Einblicke
5. Oft gefragte Zusatzangebote
6. Erfrischende Getränke
7. Beste Aussichten rund um's Haus
8. Weitere Tipps für Ihr Fest
9. Extras, Info's, AGB

Sie schätzen leckeres Essen, gemütliches Ambiente und die heimische Natur?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Stimmen Sie Ihren Event in einem persönlichen Gespräch mit uns ab. Wir beraten Sie gerne.

Herzlich Willkommen

Rose & Florian Treß



1. Wesentliches auf den ersten Blick

- Events & Feste bis 120 Personen

- Die Räumlichkeiten
 - Restaurant: bis 80 Personen
 - Nebenzimmer: bis 40 Personen
 - Restaurant & Nebenzimmer: bis 120 Personen
 - Panorama-Terrasse: ideal für Aperitif und Empfang
 - Barrierefrei

- Anlässe
 - Hochzeit
 - Geburtstag
 - Taufe
 - Kommunion, Konfirmation
 - Trauerfeier
 - Jubiläum
 - Firmenfeier
 - Weihnachtsfeier
 - Golfevents

....auf Wunsch mit Tanzfläche und Musik

- Leistungen
 - Menü
 - Buffet
 - Fingerfood
 - Barbecue-Grill
 - Sektempfang
 - Holzfass zum Selberzapfen
 - Feuerschale

...und einiges mehr!

- Bis zu 100 kostenfreie Parkplätze

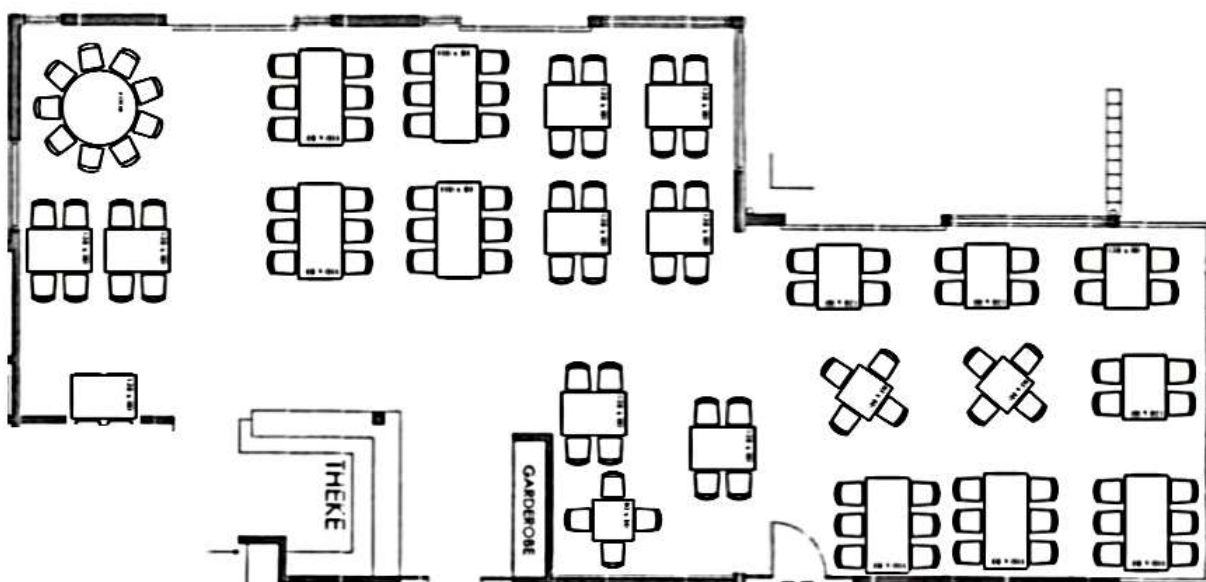
Die Räumlichkeiten



2. Die Räumlichkeiten

Restaurant und Nebenzimmer

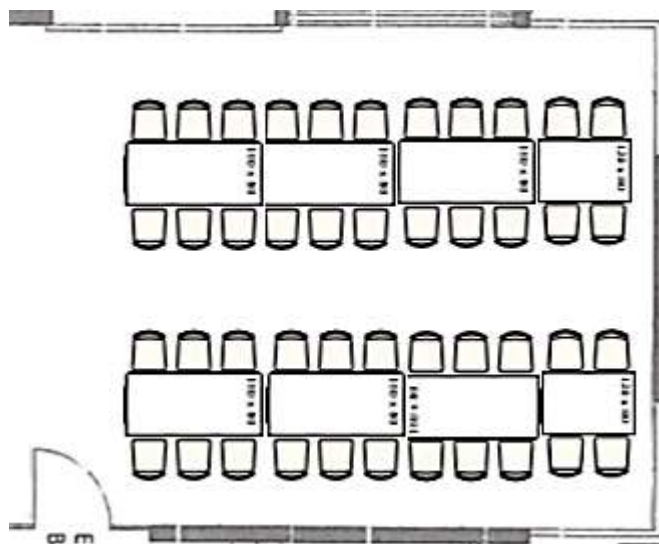
bis zu 120 Personen



Nebenzimmer

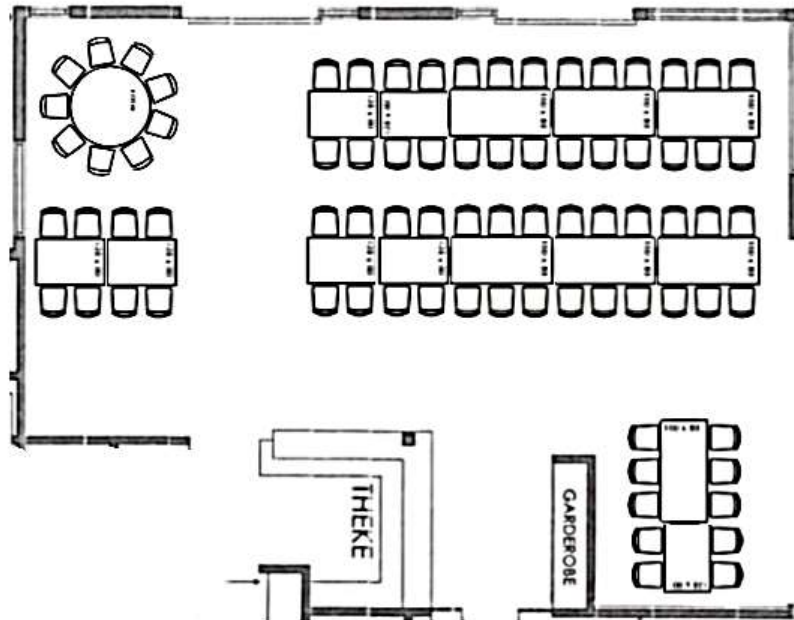
bis zu 45 Personen

buchbar als separater Raum



Restaurant

bis zu 80 Personen



Panorama-Terrasse

ideal für Empfänge



Aperitifs



3. Rein ins Vergnügen! Mit einem erfrischenden Aperitif

Für den gelungenen Start Ihres Events haben wir eine kleine Auswahl von Aperitifs zusammengestellt.

– Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Limette & frische Minze)	0,2l	4,80
– Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser & Orange)	0,2l	4,80
– Maracuja Sprizz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser & Maracuja-Saft)	0,2l	4,80
– Hausgemachte Bowle Je nach Jahreszeit und was die Natur hergibt	Preis auf Anfrage	
– Glas Sekt / Sekt Orange Bernard Massard Sekt Tradition TROCKEN -	0,1l	2,90
– Flasche Sekt Bernard Massard Sekt Tradition TROCKEN	0,75l	19,80
– Flasche Champagner Vve Fourny & Fils - Grande Réserve - Brut Premier Cru Champagne - Frankreich Rebsorten: Chardonnay und Pinot Noir	0,75l	89,00
	0,35l	39,90
– Ulrichsbier aus dem Holzfass bernsteinfarbenes Ulrichsbier der Berg Brauerei zum Selberzapfen	10l	72,00
	20l	138,00
– Herrengedeck Berg Original Hell oder Berg Hefeweizen	0,2l	2,40
– Berg Original Hell zum Selberzapfen	0,5l	3,30

Gerne bieten wir Aperitifs, soweit möglich, auch in der alkoholfreien Variante.
Und wenn Sie andere Wünsche haben, einfach mit uns abstimmen!

Kulinarische Einblicke



4. Kulinarische Einblicke

Wir achten auf Saisonalität und höchste Qualität, bieten Ihnen internationale Küche modern interpretiert, heimische Köstlichkeiten und natürlich schwäbische Klassiker.

- Wir haben **Menü-Beispiele, beliebte Klassiker und nach Jahreszeit** für Sie zusammengestellt
- Sie können die Menüs nach Ihrem Gusto auch frei kombinieren
- Menüs können als 2, 3 oder 4-Gang-Menü gewählt werden
- Menüs können Sie ab 16 Euro (2-Gang), ab 20 Euro (3-Gang), ab 25 Euro (4 Gang) bekommen, je nach Wunsch.

Klassiker I (4 Gang)

Bunte Blattsalate
mit Hausdressing, Gurken-, Tomate-, Paprikawürfeln
und Radieschen garniert

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle

„Schwäbisches Dreierlei“
Zwiebelrostbraten & Schweinefilet mit hausgemachter Maultasche
auf kräftiger Bratensoße, hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse der Saison

Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanilleeis
und einem Tupfer Schlagsahne

Klassiker II (3 Gang)

Festtagssuppe
Klare Rinderkraftbrühe mit Brät-, Leber- und Grießknödelchen,
und ein kleines Maultäschle

„Die Kleinen von der Platte“
Zwiebelrostbraten, Schweinefilet und Schnitzelchen auf kräftiger Bratensoße
und Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Pommes Frites

3 Kugeln Eis nach Wahl
mit einem Tupfer Schlagsahne

Klassiker III

(2 Gang)

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Brätstrudelscheiben

Am Stück gebratenes Schweinefilet
in Tranchen geschnitten, auf feiner Rahmsoße
mit in der Pfanne geschwenkten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle

Klassiker IV

(3 Gang)

Gezupfter Feldsalat
mit gebratenem Speck und Kracherle

Sanft gebratenes Roastbeef
am Stück gegart, auf kräftiger Bratensoße
mit buntem Gemüse-Potpourrie, & sahnig-würzigem Kartoffelgratin

„Zweierlei von der Callebaut Schokolade“
Mousse au Chocolat und kleinem Schokoladenkuchen
mit frischen Waldbeeren

Klassiker V

(2 Gang)

Zart geschmorte Schweinebäckle
in kräftiger Soße, mit buttrigem Kartoffel-Sellerie-Püree
und glasierten Portwein-Möhrrchen

Hausgemachte Crème brûlée

Klassiker VI

(3 Gang)

Aufgeschäumtes gelbes Paprikasüppchen
mit gegrilltem Chorizo-Spieß

Am Stück rosa gebratener Kalbstafelspitz
an kräftiger Rosmarin-Demi-Glace, mit Bohnengemüse
und kleinen Thymian-Honig-Kartoffeln

Himbeertiramisu
im kleinen Gläschen serviert

Menü nach Jahreszeit

Frühlingsgefühle

Frühling I (2 Gang)

Wildkräutersalat
mit grünem Spargel,
Tomatenvinaigrette und
bunten Frühlingsblüten

Zart gebratene Maishähnchenbrust
auf Polenta-Creme
mit gebratenem Frühlingslauch
und Thymianjus

Frühling II (3 Gang)

Bärlauch-Creme-Süppchen
mit Kräutercroutons

Gebratene Lammkrone
auf kräftiger Bratensoße
mit getrüffelem Blattspinat
und Butterkartoffeln

Kokos-Panna-Cotta
mit hausgemachtem Orangen-Ananassalat

Sommerwärme

Sommer I (2 Gang)

Gurken-Meerrettich
-Kaltschale
mit erfrischendem Joghurt

Gebratene Hähnchenbrust
Mit Paprikarahmsoße,
auf sautiertem Pak Choi
mit in Butter geschwenkten
Schupfnudeln

Sommer II (3 Gang)

Rucola-Spinatsalat
mit spritzigem Blutorangendressing
und sacht angebratenen Artischockenherzen

„Surf & Turf“
Rinderfilet und Black Tiger Garnele
in Portweinsoße
geschwenkten Zuckererbsen
und knusprigen Süßkartoffelecken

Erdbeer-Rhabarberragout
mit Baiser-Haube und Vanilleeis

Menü nach Jahreszeit

Herbstwind

Herbst I (2 Gang)

Hausgebeizter Lachs
auf einem Herbstkräutersalat
mit spritzigem Orangendressing

Gebratener Spanferkelrücken,
mit einer kräftigen Balsamico-Zwiebelsoße
und cremigem Erbsenpüree

Herbst II (3 Gang)

Lauwarm marinierte Kürbiswürfel
mit karamellisierten Kürbiskernen
und frischem Rucola

Osso Bucco
mit deftigem Schmorgemüse
und breiten Bandnudeln

Feine Creme Caramel
mit Honignüssen

Winterfreude

Winter I (2 Gang)

Sämige Kartoffelcremesuppe
mit gebackener Öpfinger Schwarzwurst

Gesottene Rinderbrust
auf einer würzigen Meerrettichsoße
mit Bouillongemüse
und Butterkartöffelchen

Winter II (4 Gang)

Geschäumtes Maronenrahmsüppchen
mit Chili-Zimt Croutons

Frischer Feldsalat
mit Preiselbeer-Dressing & buntem Gemüsestroh

Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Cassis-Soße
sautiertem Rosenkohl und Schupfnudeln

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Leicht und lecker

(3 Gang)

Mediterranes Antipasti-Teller
mit Oliven-Chiabatta

Gegrilltes Schweinefilet im Kräutermantel
mit Rosmarinsoße
und gebratener Gemüsepolenta Schnitte

Sorbet Trio
mit frischen Früchten

Aus Fluss und Meer

Fisch I
(2 Gang)

Rucola und Feldsalat
mit Mango-Ingwerdressing
und marinierten Flusskrebse

Zweierlei von Lachs und Zander
mit luftigem Rieslingschaum
gebratenen Brokkoli und Butterkartoffeln

Fisch II
(2 Gang)

Gebratenes Thunfischsteak
an Safransoße
mit Blattspinat und schwarzen Sepianudeln

Karamellisierte Portweinfleige
mit einer Kugel Joghurtis

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisch
(2 Gang)

Gebackener Ziegenkäse
mit Honig
Nüssen und Salatbouquet

Auberginen-Lasagne
und buntem Gemüse Couscous

Vegan
(3 Gang)

Gemüsekraftbrühe
mit bunter Einlage

Hausgemachte Kuchlein
von der schwäbischen Alblinse
auf cremigem Paprikarisotto

Sorbet Trio
mit frischen Früchten

5. Oft gefragte Zusatzangebote

Damit Ihr Event, Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird, ist uns eine detaillierte Besprechung sehr wichtig. Dabei gehen wir gerne auf individuelle Wünsche ein und versuchen nach besten Möglichkeiten diese zu erfüllen.

Je nach Anlass, Feier oder Wunsch bieten wir Ihnen auch:

- **Fingerfood-Buffer**
 - Beispielsweise zu Beginn der Feier bis alle Ihre Gäste eingetroffen sind, zum Aperitif oder für die spätere Stunde.
- **Kaffee & Kuchen**
 - Zur Kaffee- und Kuchenzeit bieten wir Ihnen verschiedene Kaffeespezialitäten der Firma Seeberger.
 - Dazu können wir Ihnen unsere hausgebackenen Kuchen und Torten für alle Anlässe anbieten.
 - Sollten Sie Ihren Kuchen gerne selber von daheim mitbringen, ist dies natürlich auch möglich.
- **Kinder**
 - Für die „jüngsten“ Gäste stellen wir Ihnen eine Bedürfnisgerechte und auf das Alter abgestimmte Auswahl zusammen.
- **Buffet**
 - Wenn Sie für Ihre Feier lieber ein Buffet wünschen, einfach mit uns abstimmen. Wir finden sicherlich das passende für Sie und Ihre Gäste.
 - Auch die Kombination von Buffet und servierten Gängen ist möglich. Beispielsweise Vorspeisen-Suppen-Buffer, Hauptgang und Dessert wird serviert.
- **Mitternachtssnack**
 - Für den kleinen Hunger zu später Stunde haben wir für Ihre Gäste das Richtige parat.

Nach der Erstbesprechung gestalten wir gerne ein detailliertes Angebot für Sie!

Getränke



6. Getränke

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Getränkesortiment, speziell für Feiern und Feste ausgewählt.

Weine

Trebbiano d'Abruzzo Weingut Bisanzio Citra Vini - Abruzzen - Italien	0,75l 20,10
Merlot - Terre di Chieti Weingut Bisanzio Citra Vini - Abruzzen - Italien	0,75l 19,10
Weißburgunder Weingut Sankt Martin Württemberg - Deutschland	0,75l 22,20
Lemberger Weißherbst Weingut Sankt Martin Württemberg - Deutschland	0,75l 24,70
Spätburgunder Weingut Sankt Martin Württemberg - Deutschland	0,75l 23,80

Alkoholfreie Getränke

Dietenbronner medium	0,75l 4,10
Dietenbronner naturell	0,75l 4,10
Orangensaft	1,0l 9,50
Sommergolfer	0,4l 3,10
Cola, Spezi, Orangen- und Zitronenlimo nade	0,4l 3,10
Apfelschorle	0,4l 3,20
Johannisbeerschorle	0,4l 3,20
Rhabarber-, Holunder-, Maracujaschorle	0,33l 3,10

Biere

Berg Original Hell	0,5l 3,30
Berg Hefeweizen	0,5l 3,50
Berg Ulrichsbier	0,5l 3,60
Berg 3-Korn-Hefeweizen	0,5l 3,50
Bräumeister Pils	0,33l 2,90
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l 3,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20
Kanne Kaffee (1 Liter)	15,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	2,80
Heiße Schokolade	2,80
Glas Tee verschiedene Sorten	2,20

Beste Aussichten



7. Beste Aussichten, rund um´s Haus

Beste Aussichten in der Golf lounge Rißtissen. Neben einem herrlichen Blick über das Rißtal bietet Ihnen die wunderschöne Landschaft und der Golfplatz noch weitere Möglichkeiten.

Schnuppergolfstunde

Unser Golfprofi Florian Mödl und sein Team zeigen Ihnen in einer Schnupperstunde die wichtigsten Handgriffe. Vorkenntnisse sind nicht nötig, der Spaß steht an erster Stelle. Ab 4 bis 12 Personen buchbar, pro Person 9,00 EUR.

Familienfreundliche Spaziergänge

Die wunderschöne Landschaft um den Golfplatz lädt Groß und Klein zu einem kurzweiligen Spaziergang ein, und dabei können Sie die

Joseph´s Kapelle

besuchen und die Glocke läuten.

8. Weitere Tipps für Ihr Fest!

Selbstverständlich gehören zu einer gelungenen Feier oder Veranstaltung noch mehr Details.

Sie benötigen:

- Floristen & Blumendekoration
- Torten jeglicher Art
- Fotografen
- DJ's
- Zeltverleih
- Mobiliar

Sprechen Sie uns an. Wir sind sehr gerne behilflich.



Extras, Infos, AGBs

9. Extras, Infos und AGBs

Raummiete

- Raummiete generell	0,00
- Nebenzimmer ab 30 Personen	0,00
- Nebenzimmer exklusiv unter 30 Personen	150,00
- Restaurant ab 60 Personen	0,00
- Restaurant exklusiv unter 60 Personen	150,00

Tischwäsche & Gedeck

- Standard mit Premiumserviette Tischläufer (Silber), Windlicht, kleine Blumenvase, Premiumserviette, Besteck, Standglas	0,00 p.P.
- Standard mit Stoffserviette Tischläufer (Silber), Windlicht, kleine Blumenvase, Stoffserviette, Besteck, Standglas	0,90 p.P.
Tafelgedeck mit Premiumserviette weiße Tischdecke, Windlicht, kleine Blumenvase, Premiumserviette, Besteck, Standglas	0,50 p.P.
Tafelgedeck mit Stoffserviette weiße Tischdecke, Windlicht, kleine Blumenvase, Stoffserviette, Besteck, Standglas	1,40 p.P.

Tischdekoration

- Sie bringen Ihre eigene Tischdekoration und diese wird von Ihnen eingedeckt	0,00
- Sie stellen die Tischdekoration und diese wird von uns eingedeckt	20,00 € pro Mitarbeiter/ Stunde
- Tischdekoration Golf lounge grüner Tischläufer, große Vasen, kleine Holzkugeln	2,00 p.P.
- Tischdekoration Golf lounge Spezial auf Ihre Wünsche abgestimmt	nach Aufwand

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten	1,50 p.P.
Korkgeld für mitgebraten Wein oder Sekt	9,00 p. Flasche
Stehtisch	8,00 p. Tisch
Feuerschale Marshmallows mit Spieß	35,00 1,00 p.P.
Nachtpauschale ab 0:00 Uhr pro angefangen Stunde	50,00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stornierungsgebühren (in Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Stornierung)

Mehr als 7 Tage vor der Veranstaltung	keine Stornierungsgebühr
7 Tage bis 3 Tage vor der Veranstaltung:	20 % vom vereinbarten Menü-Preis
Weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung	100 % vom vereinbarten Menü-Preis

Allergene und Zusatzstoffe

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste im Voraus.

Weitere Infos:

In den gebuchten Räumlichkeiten ist es nicht gestattet eine Nebelmaschine zu verwenden, ein Indoor-Feuerwerk durchzuführen, echte Blüten-Blätter zu streuen sowie Konfetti-Bomben o.ä. zu benutzen.

Zahlungsmöglichkeiten

- Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Die Rechnung ist innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungslegung zu bezahlen.
- Der Zahlungsmodus wird bei Menüabsprache festgelegt.
- Bei Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Preise gültig 2021.